



ARTE. GUSTO. AMORE.

RAW

Карпаччо из лосося с розовым перцем и цедрой лимона	2100
Дикий сибас с лимоном и оливковым маслом	2600
Креветки карабинерос с оливковым маслом и лимоном	3800
Дальневосточный гребешок с чёрной икрой и цедрой апельсина	2600
Японский желтохвост с дайконом и соусом юдзукосё	2800
Тартар из красных сицилийских креветок с чёрной икрой	3500
Ассорти сибас, лосось, гребешок	3800

Устрицы

Фин де Клер №2	900
Жилардо №2	1600

Морские ежи	800
-------------	-----

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Устрицы Фин де Клер №2, морские ежи, креветки карабинерос,
сашими лосось, сашими гребешок, сашими краб, сашими дикого сибаса

M | 11000
L | 19000

К ВИНУ

Хамон 5J Cinco Jotas 40 г	6900
Кантабрийские анчоусы с оливковым маслом	2600
Карпаччо из фиолетовых артишоков с пармезаном	3600
Паштет из фуа-гра с домашним инжирным вареньем	1400
Сицилийские оливки	700

ЗАКУСКИ

Аранчини алла болоньезе с соусом качо-э-пепе	1600
Перцы рамиро с таджасскими оливками	1500
Вителло тоннато	1600
Артишоки по-иудейски с мятой и оливковым маслом	3600
Баклажаны алла пармиджана	1600
Тартар из мраморной говядины с картофелем фри	2100
Карпаччо из рибая с оливковым маслом	1900

СУПЫ

Томатный суп Чоппино с морепродуктами	1700
Суп из белых грибов	1100
Куриный бульон с тортеллини и шпинатом	900
Уха по-северному с лососем и палтусом	1400

САЛАТЫ

Зелёный салат с авокадо и брокколи	1400
Цезарь с голубыми анчоусами и пармезаном	2800
Сицилийский салат с осьминогом и молодым картофелем	2400
Каталанский салат с камчатским крабом на двоих	5800

ПИЦЦА

Классическая римская пицца на тонкой хрустящей основе из дровяной печи Forni Valoriani на итальянской муке двух видов и закваске 48-ми часовой ферментации

Маргарита	1450
Четыре сыра	1700
Чёрный трюфель и моцарелла	2600
Острая салями Спьяната пиканте	1600
Фокачча с розмарином	900
Хлеб из нашей пекарни с маслом бер-нуазетт	700

ПАСТА

Мы используем пасту знаменитой фабрики Gentile Gragnano, основанной в 1876 году, а равиоли делаем сами. По вашему желанию паста может быть безглютеновой

Спагетти в сырной голове с чёрным трюфелем	3500
Ригатони качо-э-пепе	1200
Каламаретти с кальмаром и боттаргой	1600
Паппарделле с уткой и пекорино	1800
Лазанья алла болоньезе	1700
Равиоли доппио с белыми грибами, бурратой и пармезаном	1400
Спагетти с вонголе и боттаргой на двоих	5800
Спагетти с костным мозгом и вялеными томатами	1500

РИЗОТТО

Для ризотто мы выбрали рис Carnaroli Extra исключительного качества итальянской марки Acquerello

с белыми грибами	1800
с тартаром из говядины и пармезаном	2100

Рекомендуем добавить	1Г
трюфель	500

РЫБА

Дальневосточный гребешок на гриле с кремом из сельдерея	3100
Осьминог по-сицилийски	3900
Филе сибаса в соусе аква пацца	2600
Палтус с пак-чой и бульоном комбу	2400
Котлетки из тюрбо с картофельным пюре	3400
Лосось на гриле с зелёным салатом	2700
Филе дикого сибаса в соусе гуацетто с томатами, оливками и каперсами	4500

МЯСО

Котлетта алла миланезе из индейки	1700
Телячья печень по-венециански	1500
Говяжий язык в белом вине	1900
Сальтимбокка из телятины с молодым картофелем и шалфеем	2400
Филе-миньон с соусом из красного вина и эскалопом фуа-гра	6800
Томлёная лопатка ягнёнка в красном вине с картофельным пюре на двоих	8800

ГРИЛЬ И ПЕЧЬ

ЦЕНА ЗА 100 Г

Дикий сибас	1800
в соли в соусе аква пацца с артишоками (средний вес 1000 г)	
Морской язык	2400
в белом вине с картофелем в соусе аква пацца с артишоками (средний вес 600 г)	
Тюрбо	2800
в белом вине с картофелем в соусе аква пацца с артишоками (средний вес 1300 г)	
Креветки карабинерос	3800
Гребешок	2600
Стейк New York (средний вес 300 г)	2200
Стейк Ribeye (средний вес 300 г)	2600

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	600
Толчёный картофель со сливочным маслом	700
Шпинат с пармезаном	800
Запечённые овощи с травами	1250
Картофель фри	700

ДЕСЕРТЫ

Классические десерты в современном видении нашего шеф-кондитера	
Наполеон	1100
Полёт	950
Медовик	1100
Фирменное крем-брюле AGA	800
Тирамису	900
Набор мини-десертов	1600
Картошка	800
Орешки с варёной сгущёнкой 5 шт.	700
Мороженое	300
ваниль шоколад фисташка варёная сгущёнка	
Сорбет	300
лимон мандарин манго красная и чёрная смородина	

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Пралине с вафельной крошкой	200
Трюфель классический	200
Ром-курага-изюм	200
Ириска с солью	200
Набор конфет в подарочной коробке 9 шт.	2600

ДИЖЕСТИВЫ

40 мл

Bisquit & Dubouche Cognac VSOP коньяк	1500
Zacapa Sistema Solera 23 ром	1700
Christian Drouin Calvados VSOP кальвадос	2000

Гостям ресторана AGA доступен приватный сьют-кабинет с собственной террасой, а также отдельный панорамный зал, вмещающий до 60 гостей.

Сьют-кабинет



Панорамный зал





ЧТОБЫ УЗНАТЬ КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД,
НАВЕДИТЕ КАМЕРУ НА QR



Если у Вас есть непереносимость какого-то продукта и дополнительные предпочтения,
пожалуйста, сообщите об этом во время приёма заказа.

Все цены указаны в рублях.
Оплата производится наличными или кредитными картами.

Для компаний от 8 человек у нас действует сервисный
сбор в размере 10% от суммы счёта.

AGAREST.RU